

Pita sa tikvom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgtikve**
- **1/2 kgkora**
- **1 cašašecera**
- **1 kesicavanilinog šecera**
- **3jajeta**
- **200 mlulja**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **100 gmlevenih oraha**

Priprema

Ocistiti tikvu i izrendati. Staviti je da se dinsta sa šecerom i malo ulja 20 minuta. Kada se prohladi, umutiti 3 jajeta, dodati ostatak ulja i prašak za pecivo, vanilin šecer, orahe i cimet. Pomešati sa tikvom.

Kore podeliti na 4 dela za 4 pite, pa svaku koru premazivati smesom i svijati.

Peci na 180 C 30-ak minuta. Sacekatи malо da se prohlade, pa seci i služiti.

Savet